

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 6 月 9 日 (09.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/051084 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>:  
8/02, A23G 3/00, A23D 7/00

A21D 2/26,

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 前島 大輔 (MAE-JIMA, Daisuke) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内 Niigata (JP). 峰尾 茂 (MINEO, Shigeru) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内 Niigata (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2003/015261

(22) 国際出願日: 2003 年 11 月 28 日 (28.11.2003)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(74) 代理人: 吉武 賢次, 外 (YOSHITAKE, Kenji et al.); 〒100-0005 東京都 千代田区 丸の内三丁目 2 番 3 号 富士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所 Tokyo (JP).

(26) 国際公開の言語: 日本語

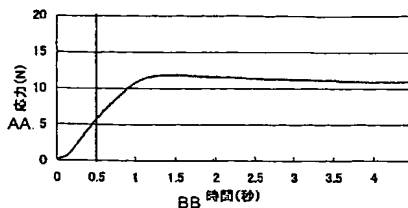
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ブルボン (BOURBON CORPORATION) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 Niigata (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ,

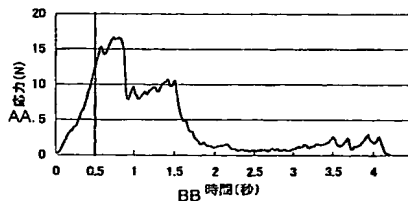
[続葉有]

(54) Title: PROTEIN-RICH BAKED FOOD AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

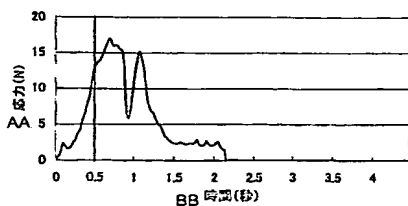
(54) 発明の名称: 高タンパク焼成食品およびその製造方法



A



B



C

AA...STRESS (N)  
BB...TIME (SEC)

(57) Abstract: A protein-rich baked food containing at least 15% by weight (in terms of dry weight) of a protein component based on the whole food together with at least a fat component and a sugar component. This baked food is obtained by finely milling and stirring a first material mixture, which contains the protein component, the fat component and the sugar component, to give a creamy pre-product, and then mixing this pre-product with a second material mixture separately prepared, which contains at least a fat component and a sugar component, followed by baking. This baked product contains protein at a high concentration, has a soft texture and shows excellent crispness and meltability in the mouth.

(57) 要約: 本発明は、食品全体に対して少なくとも 15 重量% (乾燥重量基準) の量のタンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを少なくとも含んでなる、高タンパク焼成食品であって、タンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを含んでなる第 1 の材料混合物を微粉砕して攪拌して、クリーム状の予備生成物を予め形成させ、これを、該予備生成物とは別に用意した、油脂成分および糖質成分を少なくとも含んでなる第 2 の材料混合物と、混合して焼成することにより得られる、高タンパク焼成食品に関する。この焼成食品は、タンパク質を高濃度で含有するものであって、ソフトで、噛みだし性および口溶性が良好である。



NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,  
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,  
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ,  
GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (BW, GH, GM, KE, LS,  
MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特  
許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッ  
パ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,  
FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK,

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される  
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語  
のガイダンスノート」を参照。